

Pulpeciki z indyka w sosie pieczarkowym



Autor: **Futka**

Przepisów: **980** Ocena: **26773**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- PULPETY:
- 400 g piersi z indyka
- 4 brązowe pieczarki
- 1 cebula
- 1 jajko
- 1 kajzerka
- tymianek
- koperek
- sól i pieprz do smaku
- oliwa z oliwek
- mleko (do namoczenia bułki)
- mąka (do obtoczenia pulpetów)
- bulion (do gotowania)
- SOS PIECZARKOWY:
- 300 g brązowych pieczarek
- 1 cebula
- 1/2 szklanki śmietany
- 1 łyżka mąki
- sól i pieprz
- bulion
- 1,5 łyżki masła
- mały pęczek świeżego koperku

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z indyka mielimy, a kajzerkę namaczamy w mleku. Pokrojoną drobno cebulkę szklimy na oliwie, a następnie dodajemy drobno pokrojone pieczarki, odparowujemy z nich wodę i delikatnie solimy. Cebulkę i pieczarki dodajemy do zmielonego mięsa wraz z namoczoną kajzerką i jajkiem, dodajemy przyprawy i dokładnie mieszamy farsz. Zwilżonymi dłońmi formujemy małe pulpeciki, obtaczamy je delikatnie w mące i wrzucamy do gotującego się bulionu na około 15 minut.
- 2 Następnie przygotowujemy sos. Cebulkę szklimy na maśle i dodajemy do niej pokrojone w plastry pieczarki, które delikatnie solimy i smażymy do momentu odparowania z nich wody oraz lekkiego zarumienienia. Do pozostałego z gotowania pulpetów bulionu dodajemy śmietanę wymieszaną z mąką (najpierw zahartowaną odrobiną bulionu), dodajemy świeży

koperek, doprawiamy solą oraz pieprzem i zagotowujemy. Do sosu dodajemy pulpety i gotowe!

** Gęstość sosu zależy od ilości użytego bulionu. Jeśli chcemy, aby był gęstszy, dodajmy go mniej.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: